Orangen-Quark-Creme mit Pistazien an Orangen-Filets

Das brauchst du:

250 g Quark
250 g Schlagsahne
2 Bio-Orangen
1 Vanillestange
50 g Puderzucker
Zeste und Saft einer Limette
Pistazien, Zitronenmelisse, Vanillestange und Cranberries zum Garnieren

So machst du´s richtig:

1.) Schlage die Sahne steif.
2.) Gib etwas abgeriebene Orangenschale in eine große Schüssel.
3.) Schäle die Orangen und mache daraus Filets.
4.) Hebe ein paar der Filets zum Garnieren auf.
5.) Reibe von einer Limette die Schale ab und gib sie in die Schüssel.
6.) Gib auch den Limettensaft dort hinein.
7.) Gib den Quark in diese Schüssel.
8.) Gib 50 g Puderzucker hinein und rühre alles glatt.
9.) Gib die Sahne dazu und rühre nochmals glatt.
10.) Schneide eine Vanillestange durch die Mitte und gib das Vanillemark in deine Creme.
11.) Garniere so, wie du es auf dem Bild siehst. Deiner Phantasie sind aber natürlich beim Garnieren keine Grenzen gesetzt!